

«Тайынша агробизнес колледжі» КММ  
КГУ «Тайыншинский колледж агробизнеса»

Бекітемін/ Утверждаю  
Колледж директоры/  
Директор колледжа  
Д.Е.Ташетов  
«29» 08 2022 ж.

Жұмыс оқу бағдарламасы  
Рабочая учебная программа

Өндірістік оқыту  
біліктілігі "Кондитер-безендіруші "  
Производственное обучение  
квалификация «Кондитер-оформитель»  
(модуль және пән атауы/наименование модуля или дисциплины)

Мамандық /Специальность: 10130300 "Тамактануды ұйымдастыру"  
10130300 «Организация питания»  
Біліктілік /Квалификация: 3W10130301 «Кондитер-безендіруші»  
3W10130301 «Кондитер-оформитель»

Оқыту нысаны күндізгі негізгі 9 орта білім беру негізінде/  
Форма обучения очная на базе 9 основного среднего образования

Жалпы сағат саны: 792 кредиттер: 33  
Общее количество часов: 792 кредитов: 33

Әзірлеуші/  
Разработчик Татубаева З.А.  
Ф.И.О. (при наличии)

Циклдік әдістемелік комиссиясының  
отырысында қарастырылды/  
Рассмотрена и одобрена на заседании  
цикловой методической комиссии  
Протокол № 1 от "29" 08 2022г.  
Председатель ЦМК Зинченко  
О.В.

### Пояснительная записка

Настоящая рабочая программа предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и обязательному содержанию учебных программ специальности 101303000 «Организация питания» квалификации 3W10130301 «Кондитер-оформитель».

Общий объем:

ПМ 01. Подготовка сырья и замес теста кредитов-6 часов-144

ПМ 02. Разделка теста, формование изделий из теста кредитов-5 часов-120

ПМ 03. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий кредитов-5 часов-120

Описание дисциплины/модуля

**ПМ 01. Подготовка сырья и замес теста** – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для подготовки сырья и замеса теста.

В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: способы определения силы муки, просеивания муки, приготовления растворов сахара, соли, дрожжей. Рецептуры и способы приготовления различных способов приготовления теста.

При изучении модуля обучающиеся учатся: строго соблюдать санитарные нормы и правила в кондитерском цехе; готовить дезинфицирующие растворы, выполнять инструкцию обработки скорлупы яиц; исключать попадание посторонних предметов в тесто; визуально определять технические неполадки оборудования; организовать рабочее место в соответствии с тем, какое тесто нужно приготовить; оценивать качество сухофруктов, орехов, вкусовых и ароматических веществ.

**ПМ 02. Разделка теста, формование изделий из теста** – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые изготовления различных видов бездрожжевого теста, весовых и штучных изделий.

В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: способы бездрожжевого теста, блинного теста, заварного теста, бисквитного теста, песочного теста, слоенного теста, пресного теста, сдобного теста. Показатели качества приготовленных полуфабрикатов. Способы приготовления и разделки различных видов теста для получения штучных и весовых изделий.

При изучении модуля обучающиеся учатся: использовать весоизмерительное оборудование для контроля выхода штучных изделий; использовать современный инвентарь для приготовления разделки теста; соблюдать санитарные нормы и правила при приготовлении и разделке теста; организовывать рабочие места на производственных участках разделки различных видов теста; безопасно и правильно использовать оборудование

**ПМ 03. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий** – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для выпечки мучных полуфабрикатов и изделий из теста, для приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок, приемы декорирования мучных кондитерских изделий, оформления тортов и пирожных массового приготовления и на заказ.

В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: безопасные способы эксплуатации теплового оборудования, температурный режим и время выпечки, способы приготовления сиропов, помады, кремов, фаршей и начинок.

При изучении модуля обучающиеся учатся: соблюдать правила техники безопасности, рационально организовывать рабочее место пекаря, своевременно производить очистку жарочной камеры, электрической и газовой плиты; пользоваться таймерами, термометрами, соблюдать режим выпечки, полуфабрикатов и изделий из различных видов теста; определять качество жировых и яичных продуктов; организовать рабочее место приготовления полуфабрикатов, фаршей и кремов; регулярно стерилизовать кондитерский инвентарь;

#### **Формируемые компетенции**

**Пререквизиты:** Изучение предмета базируется на знаниях студентов, полученных по дисциплинам: Товароведение пищевых продуктов, Дизайн и оформление мучных кондитерских изделий.

**Постреквизиты:** Постреквизитами являются дисциплины: Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Дизайн и оформление мучных кондитерских изделий.

Необходимые средства обучения, оборудование:

Жарочные шкафы, духовые печи, электронные весы, миксер ручной или планетарный, кольца для выпечки, силиконовая лопатка, силиконовый коврик, скребок, шпатель, кондитерские мешки, кондитерские насадки, термометр, сито, миски из нержавеющей стали для вымешивания теста.

**Контактная информация преподавателя (ей):**

Ф.И.О. (при его наличии) Татубаева Зарина Алибаевна	тел.: 8 7056578357 e-mail: tatubaevazarina@gmail.com
--------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------

### Распределение часов по семестрам

Дисциплина/ код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе					
		1 курс		2 курс		3 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
<b>ПМ01. Подготовка сырья и замес теста</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	-	-	-	-
Производственное обучение	<b>144</b>	<b>60</b>	<b>84</b>	-	-	-	-
<b>ПМ02. Разделка теста, формование изделий из теста</b>	<b>96</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>30</b>	-	-
Производственное обучение	<b>120</b>	-	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	-	-
<b>ПМ03. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий</b>	<b>168</b>	-	-	<b>72</b>	<b>96</b>	-	-
Производственное обучение	120	-	-	-	120	-	-
Профессиональная практика на получение рабочей квалификации	480	-	-	144	336	-	-

### Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки /темы	Всего часов	Из них		Самостоятельная работа студента с мастером п/о	Тип занятия
				лабораторно-практические	Индивидуальные		
ПМ 1. Подготовка сырья и замес теста							
1	Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливает тесто, подготавливает к производству.	Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий. Учитывает показатели доброкачественности муки, сахара, крахмала, дрожжей. Соблюдает температуру хранения сырья для кондитерского производства, правила товарного соседства. Отсортировывает некачественное сырье		48		Фронтальный опрос. Составление технологической схемы. Выполнение практической работы.	Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, технологические карты, технологические схемы. Практическое занятие.
2	Замешивать различные виды теста. Учитывать показатели доброкачественности муки, сахара, крахмала.	Применяет рецептуры замеса различных видов теста. Понимает процессы, происходящие при замесе теста. Применяет способы улучшения качества клейковины при замесе различных видов теста. При замесе различных видов теста учитывает		48		Фронтальный опрос. Составление технологической схемы. Выполнение практической работы.	

		<p>характеристику клейковины муки.</p> <p>Учитывает показатели качества сахара при замесе теста</p> <p>Учитывает виды крахмала и его качество при замесе теста</p> <p>Соблюдает правила подготовки замеса теста.</p> <p>Правильно охлаждает слоеное тесто в процессе слоеобразования</p> <p>Замешивает различные виды тесто опарным и безопарным методами.</p> <p>Готовит бездрожжевое тесто разных видов машинным и ручным способом, соблюдая технику безопасности.</p> <p>Заваривает муку и соединяет ее с яйцами для получения заварного теста.</p>					
3	<p>Оценивать пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Организовать рабочее место в соответствии с тем какое тесто нужно приготовить</p>	<p>Оценивает пищевую ценность основного и дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Применяет органолептический метод оценки качества пищевых продуктов</p> <p>Правильно организует рабочее место в соответствии с видом замешиваемого теста.</p>		48		<p>Фронтальный опрос.</p> <p>Составление технологической схемы.</p> <p>Выполнение практической работы.</p>	<p>Индивидуальный опрос,</p> <p>фронтальный опрос,</p> <p>технологические карты,</p> <p>технологические схемы.</p> <p>Практическое занятие.</p>

4	Выполнять расстойку, обминку, разделку и формовку теста.	Соблюдает технологию приготовления изделий из теста. Организует рабочее место для разделки теста. Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и выпечки изделий из теста в соответствии с санитарными правилами. Придает изделиям из теста различную форму. Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками.		15	Фронтальный опрос. Составление технологической схемы. Выполнение практической работы.	Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, технологические карты, технологические схемы. Практическое занятие.
5	Разделять различные виды теста и формировать изделия из него.	Организует рабочее место в соответствии с особенностями разделки различных видов теста. Выливает тесто на листы, выравнивая слой до оптимальной толщины. Правильно наполняет формы и капсулы для выпечки изделий из теста. Раскатывает тесто. Раскатывает тесто толщиной 5-6 миллиметров для выпечки целым пластом. Разделяет слоеное тесто для штучных изделий. Вырезает заготовки при помощи выемок. Формует корзиночки для пирожных. Выкладывает тесто в кондитерский мешок.		15	Фронтальный опрос. Составление технологической схемы. Выполнение практической работы.	Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, технологические карты, технологические схемы. Практическое занятие.

		Отсаживает тесто в виде шариков, колец, трубочек					
6	Соблюдать технологию приготовления изделий из различных видов теста.	Соблюдает температурный режим при разделке различных видов теста. Пользуется сборником рецептур Соблюдает нормы вложения продуктов при приготовлении различных видов теста Соблюдает технологию приготовления изделий из различных видов теста		15		Фронтальный опрос. Составление технологической схемы. Выполнение практической работы.	Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, технологические карты, технологические схемы. Практическое занятие.
7	Соблюдать санитарные нормы и правила техники безопасности	Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки изделий из разных видов теста в соответствии с санитарными правилами и техникой безопасности Соблюдает санитарные нормы при формировании и разделки теста Соблюдает правила техники безопасности		15		Фронтальный опрос. Составление технологической схемы. Выполнение практической работы.	Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, технологические карты, технологические схемы. Практическое занятие.
8	Безопасно эксплуатировать механическое оборудование	Правильно использует оборудование для формирования и разделки теста соблюдая технику безопасности		15		Фронтальный опрос. Составление технологической схемы. Выполнение практической работы.	Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, технологические карты, технологические схемы. Практическое занятие.
<b>ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий</b>							
9	Подготавливать полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	Подготавливает поверхность изделий из теста перед выпечкой. Использует меланж для смазки		15		Фронтальный опрос. Составление технологической схемы.	Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, технологические карты, технологические

		поверхности изделий, посыпать сахаром, орехами, крошкой.				Выполнение практической работы.	кие схемы. Практическое занятие.
10	Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	Соблюдает температурный и временной режим выпечки полуфабрикатов и изделий из теста. Выпекает изделия из различных видов теста, соблюдая график выпечки. Зачищает листы, моет капсулы и формы после выпечки Разрабатывает и применяет новые рецептуры Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и выпечки изделий в соответствии с санитарными правилами. Аккуратно вынимает готовый полуфабрикат из формы, капсулы после выпечки и охлаждения		15		Фронтальный опрос. Составление технологической схемы. Выполнение практической работы.	Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, технологические карты, технологические схемы. Практическое занятие.
11	Готовить сиропы, помады, карамель.	Использует рецептуры и технологию приготовления отделочных полуфабрикатов. Соблюдает температуру уваривания сиропа, карамели. Соблюдает температуру и время созревания помады. Варит инвертный и сахарный сироп, соблюдая соотношение сахара и воды. Делает пробу на "слабый шарик".		15		Фронтальный опрос. Составление технологической схемы. Выполнение практической работы.	Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, технологические карты, технологические схемы. Практическое занятие.



		Взбивает помаду. Варит яично-молочный сироп. Выдерживает массу на водяной бане.					
12	Готовить кремы	Оценивает пищевую и энергетическую ценность жировых и яичных продуктов. Применяет рецептуры и технологию приготовления различных кремов. Соблюдает санитарный режим приготовления кремов. Выдерживает сроки и температуру хранения кремов. Определяет качество жировых и яичных продуктов. Взбивает кремы		15			Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, технологические карты, технологические схемы. Практическое занятие.
13	Готовить сахарную мастику, желе.	Применяет рецептуры и технологию приготовления сырцовой и заварной мастики. Распускает желатин. Варит агар-агар Замешивает и раскатывает сахарное тесто. Вырезает и лепит фигурки из сахарного теста. Использует жидкое и застывшее желе для оформления изделий		15			Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, технологические карты, технологические схемы. Практическое занятие.
14	Готовить шоколад для оформления изделий	Распускает и темперирует шоколад. Подвергает шоколад кристаллизации.		15		Фронтальный опрос. Составление технологической схемы.	Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, технологические карты, технологические

		Предупреждает причины сахарного и жирового поседения шоколада. Использует шоколад для оформления изделий				Выполнение практической работы.	кие схемы. Практическое занятие.
15	Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов в для оформления кондитерских изделий	Соблюдает технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных. Соблюдает технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов. Сравнивает и выбирает ассортимент бисквитных, песочных, слоеных и комбинированных тортов. Разрабатывает и применяет новые рецептуры для приготовления отделочных полуфабрикатов		15		Фронтальный опрос. Составление технологической схемы. Выполнение практической работы.	Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, технологические карты, технологические схемы. Практическое занятие.
16	Применять приемы декорирования мучных кондитерских изделий	Пропитывает бисквит сиропом. Прослаивает полуфабрикатов из различных видов теста кремом или фруктовой начинкой. Наполняет полуфабрикатов из теста кремом. Оформляет поверхность пирожных помадой, желе, кремом. Зачищает и выравнивает, пластуется полуфабрикат из теста. Прослаивает полуфабрикатов кремом или фруктовой		15		Фронтальный опрос. Составление технологической схемы. Выполнение практической работы.	Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, технологические карты, технологические схемы. Практическое занятие.

		начинкой и оформляет поверхность. Оформляет боковую поверхность торта. Оформляет и декорирует готовые изделия					
	<b>Итого часов</b>				<b>384</b>		